

Kaiser- schmarrn

Mit Hartmanns Orangenöl



Klingt gut?

Kaiserschmarrn - für 4 Personen



Zutaten:

500 ml	Milch
3	Eier
3 EL	Zucker
1 TL	Salz
250 g	Mehl
2 EL	Orangenöl
100 g	Rosinen
	Puderzucker

Zubereitung:

Milch, Eier und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen.

Mehl vorsichtig unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Orangenöl in einer Pfanne erhitzen, den Teig hineingeben und glattstreichen.

Rosinen gleichmäßig auf dem Teig verteilen, Pfanne mit einem Deckel schließen und bei niedriger Hitze garen, bis die Oberfläche fest wird.

Den Schmarrn wenden und die zweite Seite goldgelb fertig garen.

In der Pfanne in mundgerechte Stücke reißen, auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestreuen.



Mit Genuss gesünder leben.